

香港発!

莫邦富

機内食の裏に人々の努力と心遣いがある

私のスケジュール配分を大雑把に見ると、年間3分の1は中国を含む海外で過ごし、3分の1は日本各地を飛び回ることにより、残りの3分の1は東京にいる。そのため飛行機を利用する回数が非常に多い。その分、航空会社のサービスには人一倍敏感だと思う。中国との往復は数時間の短距離移動なので多少の不満があってもまあ我慢できるが、米国や中近東などに行くときは10時間以上におよぶ長距離移動となり、機内という狭い空間に長時間拘束されて、楽しみといえば映画と食事くらいである。その映画と食事のメニューの良し悪しで旅の気分がかなり左右されてしまうといっていだらう。

これまで10数年の海外取材旅行で培ってきた経験から言えば、全般的にサービスのよい航空会社にはアジア系が多い。日本の航空会社のほかにシンガポール航空、キャセイパシフィック航空、ドラゴン航空(06年秋にキャセイパシフィック航空と合併)、タイ国際航空などだ。特に香港発のキャセイパシフィック航空、ドラゴン航空、そしてバンコク発のタイ国際航空の機内食サービスには驚きを感じるほどに感心している。機内食の面では、日本の航空会社は負けていると指摘せざるを得ない。

旅行の気分を左右する機内食の製造現場をいつか見てみたい。これが長年の私の希望だった。今年6月、香港を訪問した際にその機会を作ってもらい、キャセイパシフィック航空全額出資の子会社、キャセイパシフィック・ケータリング・サービス社(CPCS)取材した。

同社は93年に設立され、香港以外に、ベトナム、フィリピン、台湾、カナダなど6つの機内食用厨房施設を運営し、日本の機内食製造会社にも出資している。親会社のキャセイパシフィック航空を含む32社の航空会社の機内食を作り、05年度は1日平均約5万6,000食を提供している。

香港国際空港のすぐ横にあるCPCS本社を訪れ、焼き立てのパンのおいしそう匂いに食欲を刺激されつつ、関係者に広大な工場施設を案内してもらった。総工費2億多



ビジネスクラスで提供される機内食(前菜)。器の一つ一つにもこだわりが感じられる



「航空会社にとって食事はもっとも直接的で効果の大きいサービス」と語る周CEO

で建設された世界最大規模の機内食製造基地として、総床面積約5万平方メートルという広さを誇る。フル操業時には、1日で最大8万食を製造できるとい

は、アジア路線のフライトでは各国の料理を提供し、長距離路線でもアジアならではの料理を用意している点だ。さらに、ベジタリアン、宗教食、メディカルミール(病気患者向けの料理)、チャイルドミール(子ども向けの料理)などの特別食20種類以上を提供している。一口にベジタリアン料理といっても、卵や乳製品を含むか含まないか、または味付けで何種類にも分けている。機内食を製造・用意する側の苦勞を思い知ることができた。

毎日、これだけの食事を用意するにあたって、食の安全はどのように確保するのか。私の質問に対して、周振威CEOの答えもなかなか国際航空会社的なものだった。「世界の国々から一番安全な食品を捜し求めます。鳥肉はブラジルから、野菜はアメリカやヨーロッパから仕入れています」。

機内食の裏に人々の努力と心遣いがある。取材してから原稿にするまで半年の時間がかかった。しかし、和食を担当する森静昭さんの言葉は今でも心の中で響いている。「このやり甲斐のある仕事に人生をかけても後悔しません」。

(撮影・出町吉彦)



大量の食事を効率良く作るため、さまざまな工夫がなされている

PROFILE

莫邦富 (Mo Bangfu)

1953年中国・上海生まれ。85年に来日後、知日派ジャーナリストとして、幅広い分野で発言を続ける。著書に「蛇頭」、「中国全省を読む地図」、「新華僑」ほか多数。現在、朝日新聞be(土曜版)にて「mo@china」を連載中。